Kışın habercisi olan kestane satıcıların sobasında kavrulmaya başladı

Amasya'da yaşayan kestane satıcısı Birol Öztürk, sonbaharın gelmesiyle birlikte köşe başında kurduğu kestane ocağında 30 yıldır satış yapıyor. Taşova'da 30 yıldır aynı yerde kestane satışı yapan Birol Öztürk, Ekim ayında başladığı kestane satışını Ocak ayına kadar sürdürüyor.

Cumhuriyet Caddesi üzerindeki köşe başında yerini alan kestane sobası, özelikle akşam saatlerinde renkli görüntüler oluşturuyor. Her yıl olduğu gibi bu yılda havaların soğuması ile birlikte kestane satışlarının başladı.

Önceki yıllarda kestane satıcılığı yapan şimdilerde market sahibi olan Özgür Ağış (82), " Taşova'da bir tek bu arkadaşımız kestane kavuruyor. Diğer ihtiyaçlarımızı da temin ediyoruz. Birol bunun ustası. Benim eski çıraklarım. Çünkü ben kestane satmaktan yetiştiğim için şimdi bunu Birol'a bıraktım. Hayırlısıyla Birol bunu Taşova'da devam ettiriyor. Birol, benim bildiğim kadarıyla 25 – 30 senedir kestanecilik yapıyor. Bizde sıcak sıcak geliyor alıyoruz. Allah razı olsun, hiç kimseye bizi muhtaç etmiyor" dedi.

30 yıldır aynı noktada kestane satışı yapan Birol Öztürk (48), "Askerden geldiğimden beri burada kestane satıyorum. Yaklaşık olarak 30 senedir bu köşede onuncu ayın birinde başlıyorum, yılbaşına kadar burada sürekli her akşam Taşova'da kavuruyoruz. Her akşam satışlarımız devam ediyor. Sobalar kurulduktan sonra çiğ kestaneyi kavurmadan da satıyoruz. Burada 30 senemiz oldu. Halen de devam ediyoruz. Yaşımız müşahit olduğu, ömrümüz yettiğince de devam edeceğiz" dedi.

Vatandaşlara kestanenin nasıl kesildiğini anlatan Öztürk, "Çiğ kestaneyi ellerine aldıkları zaman sırt bölümünden maket bıçağı ya da normal bıçak yardımıyla çizip, suya atacaklar. Yarım saat ya da bir saat

suda duracak. Ondan sonra çıkartıp, yanmaz tava, fırın ya da davlumbazda yapabilirler.
Giden seneye göre yarı yarıya zamlı. Giden sene 15 lira olan kestane, bu sene 25 lira 30 lira. Bu sene çok zamlı” ifadelerini kullandı.

(SS)